



MENU ALKOHOLE

BROWAR KASZUBSKA KORONA

MENU.BROWAR.CEPR.PL





Świat piwa charakteryzuje się ogromną różnorodnością. Zapraszam do zapoznania się z poszczególnymi cechami piwa, które wynikają z użytych surowców i zastosowanych metod produkcji. Wygląd piwa to pierwsza rzecz, którą zauważamy. Składają się na niego: barwa, klarowność, piana. Kolor to pochodna użytych słodów. Piwo uwarzone tylko na słodach podstawowych będzie jasne, wręcz słomkowe. Dodatek słodów karmelowych lub palonych pozwala uzyskać pełną paletę barw od złocistej przez miedzianą, czerwoną, brązową aż do czarnej. Dłuższy czas gotowania brzojki także przyciemni piwo. Klarowność piwa zależy od kilku czynników. Najprostszą przemysłową metodą jej osiągnięcia jest filtracja. W mniejszych browarach rzemieślniczych w celu usunięcia zmętnienia stosuje się wydłużone leżakowanie w temperaturze bliskiej 0o Celsjusza, połączone ze zlewaniem wytrącających się osadów. Niektóre typy słodu i szczepy drożdży wpływają korzystnie na klarowanie się piwa, inne powodują wyraźne zmętnienie. Piana to wyróżnik piwa na tle innych napojów. Gęsta, trwała czapa wpływa pozytywnie nie tylko na odbiór wizualny ale również zapobiega ucieczce dwutlenku węgla i aromatu z kufla. Na pianę składają się pęcherzyki gazu otoczone białkiem. Więc piwa mocno gazowane będą charakteryzować się lepszą pianą niż te delikatniej nasycone CO₂. Piwa pszeniczne, które zawierają więcej białka od piw jęczmiennych, będą miały gęstszą pianę. Smak i aromat to bez wątpienia najważniejsze cechy piwa. Wynikają z użytych surowców oraz zastosowanych metod produkcji. Możliwości łączenia przeróżnych składników jest nieskończenie wiele. To sprawia że w piwie może występować każdy z pięciu podstawowych smaków (słodki, słony, gorzki, kwaśny). Tak, słony również – może być spowodowany wysoką mineralnością wody lub dodatkiem soli np. w piwie Gose. Najbardziej charakterystyczne smaki kojarzące się z piwem to te słodowe i chmielowe. Wśród pochodzących od słodu wyróżniamy np.: ziarnisty, zbożowy, chlebowy, karmelowy, toffee, orzechowy, rodzynekowy, czekoladowy, kawowy. Aromaty chmielowe to m.in.: ziołowe, kwiatowe, cytrusowe, przyprawowe. W piwach górnej fermentacji wyczuwalne mogą być smaki i aromaty pochodzące z procesu fermentacji. Należą do nich głównie estry (owocowe, kwiatowe) i fenole (przyprawy, zioła). Najlepiej znane to charakterystyczne banany i goździki występujące w bukacie piw pszenicznych, które są właśnie efektem fermentacji przy użyciu specjalnych drożdży. Inny przykład to tradycyjne belgijskie ale, które charakteryzują się aromatami owocowymi (brzoskwinie, pomarańcze, śliwki, cytrusy) oraz przyprawowymi (pieprz, goździk, kardamon). Struktura i treściwość to kolejne cechy piwa. Pełnia (czasem określana mianem „ciała”) wynika głównie z mocy piwa oraz stopnia odfermentowania (czyli stosunku ekstraktu początkowego do ekstraktu po fermentacji). Piwa mocniejsze mogą być lekkie w odbiorze jeśli ich stopień odfermentowania jest wyższy. I odwrotnie: piwo lekkie może być dość pełne w smaku jeśli nie jest zbyt głęboko odfermentowane. Struktura piwa, czyli odczucie w ustach, to bardzo złożona wypadkowa takich czynników jak: stopień odfermentowania, nagazowanie, poziom goryczki, zawartość alkoholu, ilość tanin, odczyn pH czy obecność mikro osadów (np. cząsteczki chmielu). Piwo może być: płaskie, wytrawne, gładkie, kremowe, ściągające, pełne, drapiące, rozgrzewające, zaokrąglone, oleiste, gęste. Rozpatrując poszczególne cechy piwa możemy dobrać sobie takie, które będzie nam najbardziej odpowiadać. Jeśli ktoś twierdzi że nie lubi piwa to zazwyczaj się myli. Po prostu taka osoba nie odnalazła jeszcze piwa dla siebie. Mnogość smaków, aromatów i różnych innych cech sprawia że jest na świecie piwo dla każdego.



MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA

KARTĘSCZI MNICH



Alkohol: 5,0% obj., Ekstrakt: 12,5 Plato

Bardzo jasne, orzeźwiające piwo dolnej fermentacji. W smaku na pierwszym planie nuty chmielowe (ziołowo – kwiatowe z nutą owocową) z wyraźną goryczką, uzupełnione delikatnym smakiem słoju pilzneńskiego. Piwo o klasycznym smaku z rześkim, goryczkowym finiszem.

Piwo lane	125 ml	9 zł
Piwo lane	250 ml	12 zł
Piwo lane	400 ml	19 zł
Butelka	300 ml	14 zł
Butelka	2000 ml	120 zł

WIEŻYCA

Alkohol: 5 % obj., ekstrakt: 12,5 Plato

Bursztynowe piwo o złożonym i zbalansowanym smaku. Starannej kompozycji trzech rodzajów słoju zawdzięcza głęboki słodowy charakter, który jest skontrowany solidną dawką chmielowej goryczki. Piwo łączące w sobie cechy chmielowe i słodowe o przyjemnym, wyważonym smaku.



Piwo lane	125 ml	9 zł
Piwo lane	250 ml	12 zł
Piwo lane	400 ml	19 zł
Butelka	300 ml	14 zł
Butelka	2000 ml	120 zł

MENU.BROWAR.CEPR.PL

MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA

PÙCCZI RĚBÔK



Alkohol: 4,8 % obj., ekstrakt: 12,5 Plato

Jasne, lekkie piwo górnej fermentacji o bogatym aromacie. Na pierwszym planie charakterystyczne aromaty owocowe (banan) i przyprawowe (goździk) z nutą cytrusów. Piwo o dość złożonym smaku ale trochę delikatniejsze od piw jęczmiennych.

Piwo lane	125 ml	9 zł
Piwo lane	250 ml	12 zł
Piwo lane	400 ml	19 zł
Butelka	300 ml	14 zł
Butelka	2000 ml	120 zł

STĀŽĚCKO MALĚNA

Alkohol: 5% obj., ekstrakt: 12,5 Plato

Czerwone piwo, które swój kolor i smak zawdzięcza dodatkowi świeżo wyciskanego soku z truskawek. Delikatne, lekko słodkawe piwo z nutą truskawek, słodu karmelowego i subtelną goryczką. Piwo owocowe bez aromatów i barwników.



Piwo lane	125 ml	9 zł
Piwo lane	250 ml	12 zł
Piwo lane	400 ml	19 zł
Butelka	300 ml	14 zł
Butelka	2000 ml	120 zł

MENU.BROWAR.CEPR.PL

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.
Alkohol szkodzi zdrowiu. Ceny zawierają kwotę podatku VAT.

MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA

KÒSCÉRSCHI MIÓD PIWNY



Alkohol: 5,2 % obj., ekstrakt: 14 Plato

Ciemne piwo z dodatkiem naturalnego miodu. Pełny smak słodki z wyraźną nutą miodu gryczanego i ciemnych słodów (orzechy, karmel, czekolada) skontrowany zbalansowaną goryczką. Piwo o dość wyrazistym charakterze, nieprzesadnie słodkie.

Piwo lane	125 ml	9 zł
Piwo lane	250 ml	12 zł
Piwo lane	400 ml	19 zł
Butelka	300 ml	14 zł
Butelka	2000 ml	120 zł

SZIMBARSCZI SMÒK

Alkohol: 6,8 % obj., ekstrakt: 17 Plato

Ciemne, mocne, długo leżakujące piwo. W smaku gładkie, czekoladowe z lekką nutą palonej kawy i ciemnego karmelu, w tle delikatna goryczka. Piwo o wyrazistym, złożonym smaku.

Piwo lane	125 ml	9 zł
Piwo lane	250 ml	12 zł
Piwo lane	400 ml	19 zł
Butelka	300 ml	14 zł
Butelka	2000 ml	120 zł



MENU.BROWAR.CEPR.PL

MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA



KARTĘSCZI
MNICH



WIEŻYCA



PÙCCZI RËBÔK



STĄŻËCKO
MALËNA



SZIMBARSCZI
SMÒK



KÒSCÉRSZI
MIÓD PIWNY

SZEŚCIOPAK BUTELKA

Piwo Buteka 6 x 330 ml 79 zł

ZESTAW DEGUSTACYJNY

Piwo lane 5 x 125 ml 40 zł



MENU.BROWAR.CEPR.PL

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.
Alkohol szkodzi zdrowiu. Ceny zawierają kwotę podatku VAT.

MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA

WINA PROSECCO SŁODKIE

Martini Asti D.O.C.G.	750 ml	75 zł
Martini Asti D.O.C.G.	200 ml	35 zł

PROSECCO WYTRAWNE

Italia Rose	750 ml	90 zł
Italia Rose Extra	750 ml	120 zł
Italia Brut	750 ml	60 zł
Allini Brut	750 ml	75 zł
Gold Brut	750 ml	145 zł
Mionetto	750 ml	90 zł
Martini D.O.C.	750 ml	75 zł
Treviso	750 ml	70 zł
Valdobbiadene	750 ml	135 zł
Allini Extra Dry D.O.C.	750 ml	135 zł
Martini D.O.C.	200 ml	35 zł
Mionetto	200 ml	35 zł
Serena	200 ml	35 zł

PROSECCO PÓLWYTRAWNE

Italiano We Are	750 ml	65 zł
-----------------	--------	-------

PROSECCO BEZALKOHOŁOWE

Mionetto 0%	750 ml	65 zł
Mionetto 0%	200 ml	35 zł



MENU.BROWAR.CEPR.PL

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.
Alkohol szkodzi zdrowiu. Ceny zawierają kwotę podatku VAT.

MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA

WINA CZERWONE WYTRAWNE

Duplico Rosso Puglia	750 ml	70 zł
Cuor Di Pietra	750 ml	65 zł
Celebrities Syrah	750 ml	120 zł
Agramont Tempranillo	750 ml	65 zł
Anthonji Rupert Blent	750 ml	340 zł
Anthonji Rupert Syrah	750 ml	290 zł
Azabache Reserva Rioja	750 ml	260 zł
Cyril Back	750 ml	350 zł
Eenzaamheid Shiraz	750 ml	210 zł
Malabar Swartland	750 ml	350 zł
Particular Garancha	750 ml	120 zł
Tapas Rojo	750 ml	65 zł
Sangria Rojo	100 ml	10 zł

WINA BIAŁE WYTRAWNE

Tapas Blanco	750 ml	65 zł
Sangria Blanco	100 ml	10 zł
Particular Chardonnay	750 ml	120 zł

MENU.BROWAR.CEPR.PL

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.
Alkohol szkodzi zdrowiu. Ceny zawierają kwotę podatku VAT.



MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA

WINA BIAŁE SŁODKIE

<i>Hanepoot Jerepigo Blanco</i>	500 ml	85 zł
---------------------------------	--------	-------

WINA MUSUJĄCE SŁODKIE

<i>Montini Rose</i>	750 ml	60 zł
<i>Prospero Moscato</i>	750 ml	70 zł

VERMUT

<i>Martini Rosso</i>	100 ml	20 zł
<i>Martini Bianco</i>	100 ml	20 zł
<i>Martini Fiero</i>	100 ml	20 zł
<i>Martini Extra Dry</i>	100 ml	20 zł



MENU.BROWAR.CEPR.PL

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.
Alkohol szkodzi zdrowiu. Ceny zawierają kwotę podatku VAT.

MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA

WHISKY

Ballantine's	40 ml	20 zł
Johnny Walker Red Label	40 ml	18 zł
Johnny Walker Black Label	40 ml	20 zł
Jack Daniel's	40 ml	20 zł
Grant's	40 ml	18 zł
Ballantine's	700 ml	240 zł
Johnny Walker Red Label	700 ml	220 zł
Johnny Walker Black Label	700 ml	250 zł
Jack Daniel's	700 ml	260 zł
Grant's	700 ml	220 zł

BURBON

Jim Beam	40 ml	20 zł
Jim Beam	700 ml	220 zł

RUM

Rumbu	40 ml	25 zł
Kraken Black	40 ml	23 zł
Golden	40 ml	12 zł
Bacardi Black	40 ml	15 zł
Bacardi White	40 ml	15 zł
Rumbu	700 ml	320 zł
Kraken Black	700 ml	250 zł
Bacardi Black	700 ml	180 zł
Bacardi White	700 ml	180 zł



MENU.BROWAR.CEPR.PL

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.
Alkohol szkodzi zdrowiu. Ceny zawierają kwotę podatku VAT.

MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA

LIQUEUR

Jegermeister	40 ml	20 zł
Bailey's	40 ml	14 zł
Malibu	40 ml	15 zł
Sheridani's	40 ml	20 zł
Mionetto Aperitivo	40 ml	12 zł
Lazzaroni Amaretto	40 ml	12 zł
Lazzaroni Sambuca	40 ml	12 zł
Cointreau Orange	40 ml	10 zł
Bailey's	700 ml	120 zł
Sheridani's	700 ml	200 zł

KONIAK

Hennessy Cognac	40 ml	39 zł
-----------------	-------	-------

TEQUILA

Sierra Silver	40 ml	18 zł
Sierra Reposado	40 ml	18 zł

GIN

Seagram's	40 ml	12 zł
Lubuski	40 ml	12 zł



MENU.BROWAR.CEPR.PL

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.
Alkohol szkodzi zdrowiu. Ceny zawierają kwotę podatku VAT.

MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA

WÓDKA CZYSTA

Luksusowa	40 ml	10 zł
Żołądkowa De Luxe	40 ml	10 zł
Żołądkowa Gorzka	40 ml	10 zł
Żubrówka	40 ml	10 zł
Wyborowa	40 ml	10 zł
Finlandia	40 ml	14 zł
Luksusowa	500 ml	85 zł
Żołądkowa De Luxe	500 ml	85 zł
Żołądkowa Gorzka	500 ml	85 zł
Żubrówka	500 ml	85 zł
Wyborowa	500 ml	85 zł
Finlandia	500 ml	105 zł
Finlandia	700 ml	135 zł

WÓDKA SMAKOWA

Finlandia Blackcurrent	40 ml	14 zł
Finlandia Cranber	40 ml	14 zł
Finlandia Lime	40 ml	14 zł
Finlandia Redber	40 ml	14 zł
Finlandia Blackberry	40 ml	14 zł

WÓDKA SMAKOWA SŁODKA

Soplica Orzechowa	40 ml	10 zł
Soplica Kawowa	40 ml	10 zł



MENU.BROWAR.CEPR.PL

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.
Alkohol szkodzi zdrowiu. Ceny zawierają kwotę podatku VAT.

MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA

APEROL SPRITZ BEER

Piwo Stolem	100 ml
Aperol	60 ml
Plaster pomarańczy	
Woda gazowana	

40 zł



ROZMARYNOWY MNICH

Piwo Mnich	150 ml
Sok cytrynowy	
Rozmaryn	

38 zł



MIODOWY JACK

Piwo Miodowe	200 ml
Jack Daniel's	40 ml
Syrop cukrowy	
Kostki lodu	

40 zł



MENU.BROWAR.CEPR.PL

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.
Alkohol szkodzi zdrowiu. Ceny zawierają kwotę podatku VAT.

MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA

PINACOLADA

Rum Bacardi Carte Blanca 40 ml
Mleko kokosowe
Syrop kokosowy
Sok ananasowy
Sok cytrynowy
Kruszony lód

35 zł



MARGARITA

Teqila Siwer 40 ml
Cointreau 20 ml
Sok cytrynowy
Kostki lodu

35 zł



MALIBU SURFER

Malibu 40 ml
Sok ananasowy
Jageermeister 40 ml
Kostki lodu

40 zł



MENU.BROWAR.CEPR.PL

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.
Alkohol szkodzi zdrowiu. Ceny zawierają kwotę podatku VAT.

MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA

CAIFORNIACTION

Rum Bacardi Carta Blanca	20 ml
Teqilla Silwer	20 ml
Cointeau	20 ml
Gin	20 ml
Sok cytrynowy	
Sok pomarańczowy	
Kostki lodu	

45 zł



COSMOPOLITAN

Cointreau	20 ml
Wódka czysta	40 ml
Sok żurawinowy	
Sok limonkowy	

35 zł



CUBA LIBRE

Rum	40 ml
Coca Cola	
Sok z limonki	
Kostki lodu	

25 zł



MENU.BROWAR.CEPR.PL

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.
Alkohol szkodzi zdrowiu. Ceny zawierają kwotę podatku VAT.

MENU

BROWAR KASZUBSKA KORONA

MOJITO

Rum	50 ml
Limonka	
Cukier trzcinowy	
Listki mięty	
Woda gazowana	
Kostki lodu	
Plasterki limonki	

30 zł



KAMIKAZE BLUE

Wódka czysta	30 ml
Blue Curaçao	30 ml
Sok limonkowy	
Kostki lodu	

28 zł



WŚCIEKŁY PIES

Wódka czysta	20 ml
Sok malinowy	
Krople tabasko	

14 zł



MENU.BROWAR.CEPR.PL

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.
Alkohol szkodzi zdrowiu. Ceny zawierają kwotę podatku VAT.



W tradycyjnym procesie warzenia piwa wykorzystywane są cztery surowce. Dobre piwo wymaga wysokiej jakości każdego z nich. Zapraszam do zapoznania się z ich krótkim opisem. Woda to pierwszy i podstawowy surowiec do produkcji piwa. W czasach minionych woda mogła mieć kluczowy wpływ na jakość piwa z danego regionu. Takie parametry jak twardość czy stopień nasycenia poszczególnymi składnikami mineralnymi wpływają na to jakie cechy piwa będą uwypuklone, a które wyjdą słabiej. Stąd też poszczególne rejony słynęły z innych gatunków, zależnie od tego jaka woda była tam dostępna. Drugim pod względem ilościowy surowcem wykorzystywanym w produkcji piwa jest sód. Zazwyczaj stosuje się sód jęczmienny. Inne zboża używane do warzenia piwa to między innymi: pszenica, owiec, żyto, gryka, kukurydza. Słody dzielimy na podstawowe, karmelowe i specjalne. Podstawowe to zazwyczaj jasne słody o wysokiej ekstraktywności i delikatnym smaku. Dają dużo cukrów fermentowalnych, co przekłada się na lekkie, wytrawne piwa. Słody karmelowe mają ciemniejszą barwę. Odpowiadają za pełnię smaku, nuty karmelowe, chlebowe czy nawet orzechowe. Do słodów specjalnych zaliczamy słody palone, wędzone, zakwaszające i inne. Słody palone, niekiedy nazywane barwiącymi, powstają dzięki prażeniu ziarna i pozwalają uzyskać ciemne, niemalże czarne piwa. Najważniejsza rola słodu w procesie warzenia piwa to wniesienie ekstraktu. Zależnie od ilości słodu uzyskamy mocniejsze lub słabsze piwo. Za kolor i smak odpowiada rodzaj użytego słodu. To oznacza że możemy uwarzyć bardzo mocne, jasne piwo lub przeciwnie: ciemne piwo o delikatnym smaku i niewielkiej zawartości alkoholu. Trzeci w kolejności surowiec to chmiel. Jest to roślina pnąca z rodziny konopiowatych. Chmiel wykorzystywano do warzenia piwa w Europie od co najmniej tysiąca lat. Oprócz piwa znajduje się też m.in. w szamponach i naparach ziołowych ułatwiających zasypianie. W piwowarstwie najważniejszymi cechami chmielu jest zawartość alfa kwasów i olejków. Te pierwsze odpowiadają za goryczkę, te drugie za aromat – i tak właśnie dzielimy chmiel: na goryczkowe i aromatyczne. Dzięki procesowi długotrwałego gotowania alfa kwasy przechodzą do brzeczki i piwo w efekcie zyskuje goryczkę. Jej intensywność i charakter zależy w głównej mierze od rodzaju i ilości użytego chmielu. Aromat i smak chmielowy uzyskuje się gotując chmiel krócej, dlatego proces chmielenia przebiega w kilku krokach. Ostatnim podstawowym surowcem do produkcji piwa są drożdże. Odkryte zostały dopiero po wynalezieniu mikroskopu w XVII wieku. Wpływ drożdży i innych mikroorganizmów na piwo badał m.in. Ludwik Pasteur. Drożdże piwne dzielimy na szczepy górnej i dolnej fermentacji. Górna zachodzi w temperaturach powyżej 15 stopni Celsjusza – takie piwa nazywamy ale. Zazwyczaj oprócz słodu i chmielu wyczuwamy w nich wpływ procesu fermentacji: mogą to być nuty owocowe, przyprawowe. Piwa dolnej fermentacji nazywamy lagerami. W ich smaku bardziej wyczuwalne są nuty słodowe i chmielowe. Dzięki fermentacji w niskiej temperaturze takie piwa są bardziej gładkie i delikatne. Odpowiedni dobór surowców i ich proporcji to podstawa dobrego piwa, które będzie się charakteryzować ciekawym i zbalansowanym smakiem.





MENU.BROWAR.CEPR.PL